

RECOmmandation

DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL DES SERVICES, COMMERCE ET INDUSTRIES DE L'ALIMENTATION

Du moulin à la boulangerie artisanale Prévention des risques liés aux manutentions manuelles des sacs de farine

Pour vous aider à prévenir les lombalgies et les TMS en :

- limitant à 25 kg le poids des sacs de farine,
- adaptant la conception des sacs pour faciliter leur préhension,
- organisant en amont la tournée du chauffeur-livreur,
- optimisant les conditions de livraison chez le boulanger.



R.454

Cette recommandation a été adoptée par le Comité technique national des services, commerces et industries de l'alimentation - CTN D - le 31 mars 2011.

→ Sommaire

① Préambule	2	⑤ Mesures de prévention	3
② Champ d'application	3	5 1 - Réduction du poids des sacs de farine et conception des sacs de farine	
③ Objet de la recommandation	3	5 2 - Les conditions de livraison chez le boulanger	
④ Principes de prévention	3	⑥ Validité du texte	4
		→ Annexe : modèle de protocole de sécurité	5
		→ Bibliographie	8

① Préambule

La manutention manuelle des sacs de farine¹ en meunerie et en boulangerie artisanale engendre un nombre important d'accidents du travail et de maladies professionnelles.

Les chauffeurs livreurs (coltineurs) ou transporteurs² sont particulièrement exposés lors de la livraison des sacs de farine¹ (accident de circulation, chute, lombalgie...) tout comme les boulangers qui manipulent les sacs de farine dans leur fournil.

Afin de réduire les pathologies liées au port de charges, le conditionnement des sacs de farine et leurs conditions de livraison doivent être étudiés pour améliorer les conditions de travail des salariés de la meunerie (personnel de production, livreurs...) et de la boulangerie artisanale, profession qui se féminise.

Le présent texte recommande un certain nombre de règles concernant le conditionnement des sacs de farine¹ et leurs conditions de livraison en boulangerie et pâtisserie artisanales afin de réduire les accidents du travail et maladies professionnelles. En cohérence avec les directives européennes, la présente recommandation ne fait pas de distinction de genre (homme/femme).

② Champ d'application

Le présent texte est applicable à tous les chefs d'entreprise des établissements classés dans les numéros de risque de sécurité sociale suivants :

- 15.7 AB "Malterie, Meunerie, Fabrication de pâtes alimentaires et semoule"
- 15.8 CD "Commerce de détail (avec ou sans fabrication) de pain, pâtisserie, confiserie et chocolats" et dont le personnel relève du régime général de la Sécurité Sociale.

¹ Sacs de farine et produits assimilés (mixes...)

² Dans le secteur d'activités visé, le transporteur est le meunier ou, le cas échéant, un prestataire auquel le meunier a fait appel pour effectuer le transport de manière régulière ou occasionnelle.

③ Objet de la recommandation

Cette recommandation a pour objet de fixer une limite de poids de 25 kg maximum pour le conditionnement de tous les sacs de farine¹. Cette limite de poids a été définie en se basant sur la norme NF X 35-109 du 4/12/2009 « Manutentions manuelles de charges pour soulever, déplacer et pousser/tirer ».

Cette recommandation ne se limite pas à la réduction du poids des sacs mais traite aussi de leur conception en s'intéressant à leur préhension et à leur système d'ouvertures/fermetures.

Une attention particulière est portée sur les conditions de livraison chez le boulanger.

④ Principes de prévention

La loi du 31 décembre 1991 a introduit l'article L 4121-1 dans le code du travail qui stipule : " l'employeur prend des mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs"

Ainsi, la loi du 31 décembre 1991 oblige le chef d'entreprise à mettre en place une démarche globale de prévention des accidents du travail et maladies professionnelles basée sur l'application de neuf principes généraux de prévention énoncés dans l'article L 4121-2 du code du travail :

- éviter les risques
- évaluer les risques qui ne peuvent être évités
- combattre les risques à la source
- adapter le travail à l'homme par la conception des postes, le choix des équipements des méthodes de travail
- tenir compte de l'évolution de la technique
- remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux
- planifier la prévention
- prendre des mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle
- donner des instructions appropriées aux travailleurs.

Par ailleurs, il est rappelé que l'article L 461-4 du Code de la sécurité, portant sur les dispositions de déclaration d'une maladie professionnelle, s'applique.

⑤ Mesures de prévention

5 | 1 - Réduction du poids des sacs de farine et conception des sacs de farine

Compte tenu de l'évaluation des risques concernant la manutention manuelle de charges analysée dans la norme NF X 35-109, **il est recommandé aux meuniers de conditionner tous les sacs de farine¹ en 25 kg maximum.** Une analyse approfondie de l'activité permettra de mettre en place les moyens de manutentions nécessaires.

Les sacs de 25 kg seront conçus de manière à faciliter leur préhension et à effectuer une ouverture générant le moins de poussières de farine possible.

L'employeur, meunier ou boulanger, veillera à ne pas faire manipuler des sacs de farine¹ ayant un poids supérieur à 25 kg.

¹ Sacs de farine et produits assimilés (mixes...)

5 | 2 - Les conditions de livraison chez le boulanger

L'organisation de la tournée du chauffeur/livreur a un impact très important sur les conditions dans lesquelles pourra se dérouler la livraison. Pour limiter voire éviter les risques liés aux manutentions manuelles et appréhender au mieux le risque routier, **le boulanger mettra en œuvre les préconisations suivantes, portant sur l'organisation de la tournée du meunier³**:

- **les commandes** devront être passées au minimum **deux jours ouvrables avant la livraison**, ce délai permettant au livreur d'organiser le chargement du camion en fonction de sa livraison. Les rajouts de dernière minute sont à éviter car ils modifient l'organisation des tournées et ont un impact direct sur les conditions de travail des chauffeurs/livreurs ;
- **un créneau de livraison de 4 heures est nécessaire**. En raison des contraintes de circulation de plus en plus fortes, des difficultés de stationnement et des horaires de livraison imposés en ville, une concertation entre le meunier et le boulanger, et le cas échéant le transporteur, définira les conditions de livraison adaptées aux circonstances, en tenant compte des contraintes des différentes parties.

L'accessibilité des locaux pour les chauffeurs-livreurs est essentielle pour éviter les accidents du travail et doit faire l'objet d'un protocole de sécurité qui doit être établi dans le cadre d'un échange entre le boulanger et le meunier (R 4515-1 et suivants du code du travail).

Un modèle, intégrant les problématiques de livraison de farine en sacs et en vrac, est proposé en annexe.

La boulangerie sera aménagée de manière à faciliter l'accès au lieu de stockage notamment en évitant les échelles, en adaptant le dimensionnement des portes ou couloirs, en adaptant l'éclairage et en posant un revêtement de sol antidérapant.

Le lieu de stockage des sacs de farine sera indiqué par le boulanger en sachant qu'il doit s'agir d'un local sain, de dimension adaptée à la quantité livrée, bénéficiant d'un bon éclairage et répondant aux normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.

Il doit être situé dans un endroit facilement accessible, tant par le livreur que par le boulanger, et permettant d'assurer la bonne conservation de la farine (la proximité du four ou de toute source de chaleur est à proscrire).

Un rangement en palettes ou en piles, chacune correspondant à un type de farine, est recommandé.

Lors de toute rénovation, extension ou création d'un fournil de boulangerie, le boulanger devra porter une attention particulière sur les conditions de réception et de stockage de la farine. En cas de différence de niveaux, le boulanger optera de préférence pour une entrée avec pente (au lieu d'un escalier) pour faciliter l'accès des marchandises lors de la livraison. Le boulanger pourra prévoir l'installation d'un système d'appel extérieur pour les chauffeurs-livreurs et, lorsque l'environnement le permet, un stationnement dédié. Enfin, le boulanger prévoira les équipements de manutention tels que diable ou transpalette et une zone pour les ranger. Il portera une attention particulière sur le dimensionnement des portes et couloirs qui doit permettre le passage d'une palette.

⑥ Validité du texte

Cette recommandation devra progressivement être mise en place pour être opérationnelle au 31 décembre 2013.

³ Si la livraison de farine est sous-traitée auprès d'un transporteur, la recommandation s'applique dans les mêmes conditions

→ ANNEXE : le protocole de sécurité établi entre le meunier et le boulanger pour les opérations de déchargement des sacs de farine et de la farine en vrac

Qu'est-ce qu'un protocole de sécurité ?

Article R 4515-4 du code du travail :

Les opérations de chargement ou de déchargement, font l'objet d'un document écrit, dit « protocole de sécurité », remplaçant le plan de prévention.

Le protocole de sécurité est un document écrit, établi entre le boulanger et le meunier¹. Il comporte toutes les indications et informations découlant de l'analyse préalable des risques liés à l'opération. En effet, la concertation entre le boulanger et le meunier est essentielle pour la qualité de la prestation, et pour la sécurité des personnels lors des opérations de déchargement. Lorsque les opérations revêtent un caractère répétitif (produits livrés de même nature, conditions de chargement/déchargement effectué dans les mêmes conditions), **un seul protocole** peut être établi.

Ce protocole doit être établi **préalablement** à la première opération de déchargement. Ce protocole sera mis à jour en cas de changement significatif des conditions de déroulement des opérations. Les boulangers et les meuniers tiennent un exemplaire du protocole de sécurité, qu'ils auront daté et signé, à la disposition de l'inspection du travail².

Que doit contenir le protocole de sécurité ?

Pour le boulanger, le protocole de sécurité comprend notamment :

- les consignes de sécurité concernant l'opération de déchargement de la farine³,
- le lieu de livraison ou de prise en charge, les modalités d'accès et de stationnement au lieu de déchargement accompagnées d'un plan et des consignes de circulation,
- les matériels spécifiques utilisés pour le déchargement,
- les moyens de secours en cas d'accident ou d'incident.

Pour le meunier, le protocole de sécurité décrit notamment :

- les caractéristiques du véhicule, son aménagement et ses équipements,
- la nature et le conditionnement de la farine³,
- les matériels spécifiques utilisés pour le déchargement.

Selon les difficultés identifiées lors de la rédaction du protocole de sécurité, le boulanger et le meunier seront amenés à indiquer les améliorations qui doivent être envisagées pour effectuer l'opération de déchargement en limitant les risques.

¹ Le code du travail indique que le protocole de sécurité est établi entre l'entreprise d'accueil et le transporteur. Dans le secteur d'activités visé, l'entreprise d'accueil est la boulangerie et le transporteur est le meunier ou, le cas échéant, un prestataire auquel le meunier a fait appel pour effectuer le transport de manière régulière ou occasionnelle. Lorsque le meunier fait appel à un prestataire, le protocole de sécurité doit être établi entre le boulanger, le meunier et le prestataire et daté et signé par les trois parties.

² Et des CHSCT des entreprises concernées

³ Farine et produits assimilés (mixes...)

→ Modèle de protocole pour les boulangers et les meuniers

	LE BOULANGER <small>(joindre un plan de situation précisant le lieu de la boulangerie et le lieu de stationnement du véhicule de livraison)</small>	LE MEUNIER
Raison sociale
Adresse
N° de téléphone/fax
Adresse mail
Responsable

→ L'organisation

- Plage horaire de livraison - précisez la plage horaire d'arrivée du camion : entre h et h
(créneau horaire de 4h recommandé)
- Nom ou qualité de la personne qui accueille le livreur dans la boulangerie :

→ L'environnement

- Le stationnement du véhicule de livraison est-il dédié pour la livraison ? : oui non (voir plan de situation)
- Si oui, distance entre le lieu de stationnement et le lieu de stockage en boulangerie :
moins de 15m de 15 à 30 m plus de 30 m Précisez :
- Si non, indiquez les difficultés éventuelles de stationnement du véhicule de livraison :
- Indiquez les problèmes lors de la livraison liés à l'environnement extérieur (état des trottoirs, rue étroite, mobilier urbain...) :
- Consignes de sécurité à respecter lors du déchargement (prise de terre, scellés de la trappe d'accès tuyauterie...) :

Pistes d'amélioration :

.....

.....

.....

→ La marchandise

- Nature de la marchandise : farine mixtes
- Conditionnement de la marchandise : vrac sacs palettes
- Quantité moyenne livrée/livraison :
 - Vrac : indiquez le volume moyen
 - Sacs : indiquez le nombre de sacs en moyenne

Les neuf Comités techniques nationaux - CTN - sont des instances paritaires, constituées par branches d'activités; ils assistent la Commission des accidents du travail et des maladies professionnelles pour la définition des actions de prévention à mettre en oeuvre dans leur secteur d'activités.

A ce titre, les CTN élaborent des recommandations. Rédigées par les représentants des organisations professionnelles et syndicales, ces recommandations sont des documents pragmatiques et concrets qui fournissent aux chefs d'entreprise des éléments de référence pour prévenir les risques liés à une activité.

Bibliographie

Textes législatifs et réglementaires

- Articles L 4121- 1 et L 4121-2 du code du travail
- Article L 461-4 du code de la sécurité sociale
- Article R 4515-4 du code du travail

Normes et recommandations

- Norme NF X 35-109 du 4 décembre 2009
"Manutention manuelles de charges pour soulever, déplacer et pousser/tirer"
- Recommandation R439 "Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine (asthmes, rhinites, allergies respiratoires) en boulangerie artisanale."

Documentation

- Supplément technique INBP n°92 spécial Conception ou rénovation du fournil
- Aide mémoire juridique Inrs TJ18 Manutention Manuelle